FUDGE AU TOBLERONE

Recette de Stéphane Paquet (Port-Cartier)

Ingrédients :

½ tasse de sucre
½ tasse de beurre
¾ tasse de lait évaporé
1 tablette (400g) de chocolat au lait suisse Toblerone, en morceaux

Tapisser un moule carré de 8 pouces de papier parchemin et réserver.

Dans une grande casserole, porter à ébullition (à feu moyen) le sucre, le beurre et le lait évaporé. Laisser bouillir 5 minutes en remuant constamment.

Retirer du feu.

Ajouter le chocolat et brasser jusqu'à ce qu'il soit fondu. Verser la préparation dans le moule et réfrigérer 3 heures ou jusqu'à fermeté.

Retirer du moule et couper en 25 carrés. Conserver au réfrigérateur.

Joyeuses fêtes!

CIPAILLE AUX FRUITS DE MER

Recette de Sonia Burgess (Longue-Pointe-de-Mingan)

Ingrédients pour la pâte :

4 tasses de farine
8 c. à thé poudre à pâte
2 c. à thé de moutarde sèche
2 c. à thé de persil
3/4 tasse de graisse (Tenderflake)
1 1/4 tasse de lait
sel

Préparer la pâte et couvrir le fond du chaudron (15" x 6" x 3") ainsi que les côtés.
Garder 1/3 de la pâte pour couvrir le dessus.

Ingrédients :

2 tasses de patates en cubes
2 tasses de pétoncles coupés en deux
2 tasses de crevettes
2 tasses de homard (ou saumon ou mactre de stimpson)
1 tasse de céleri coupé en cubes
1 tasse d'oignons hachés
1 tasse de carottes râpées
1/4 tasse d'échalotes
1 c. thé d'épices à poisson
1 tasse d'eau
Sel et Poivre au goût

Mode de cuisson :

Blanchir les légumes ou les attendrir (au goût).
Ajouter les fruits de mer et laisser mijoter un peu.

Ajouter les ingrédients suivants :

1 boîte de lait carnation de 16 onces
1/2 tasse de beurre
4 c. à table de fécule de maïs

Quand la sauce a épaissi, mettre tous les ingrédients dans le chaudron dans lequel le fond et le côté ont été couverts de pâte.
Recouvrir avec le 1/3 de pâte qui reste
Cuire au four à 350 degrés durant 40-45 minutes.

NID D'HIRONDELLE

Recette de Pier-André Gasse (Havre St-Pierre)

Cette modeste recette est simple, pratique et, par surcroît, délicieuse, aussi délicieuse que son nom.

Il suffit de prendre un reste de patate pilée (c'est bien rare qu'il n'en reste pas, hein!), de le disposer en forme de nid dans un bol à soupe, d'y casser deux œufs (ou un seul selon les goûts), de les recouvrir de fromage cheddar et de quelques tranches de bacon, puis de placez-le tout au four à peut-être 350 degrés jusqu'à la cuisson des œufs.

Ça peut prendre une bonne vingtaine de minutes.

Voilà!

**** Un petit conseil : ne faites pas refroidir votre nid d'hirondelle dehors et pour cause, les goélands adorent le bacon, les salauds!!!

MINI TOURTIÈRES DE GIBIER

Recette de Marjolaine Bezeau (Sept-Iles)

Pâte :

Mélanger 4 tasse de farine + ¼ c. thé de curcuma + ¾ tasse de graisse (grosseur de petit pois).
Mélanger 1 tasse d'eau + 1 jaune d'œuf + 1c.soupe de vinaigre.
Ajouter le mélange liquide au mélange sec.
Mélanger tout juste pour incorporer la farine.
Monter le blanc d'œuf en neige avec 1 c.thé de sel et l'incorporer délicatement à la pâte.
Envelopper la pâte et réfrigérer 1 heure.

Garniture :

3 c.soupe d'huile d'olive
2 lb de viande de gibier émincée à la main ou au robot
½ lb de porc haché
½ c. thé de poivre noir
¼ c. thé de clou de girofle
¼ c. thé de muscade
¾ tasse de vin rouge
2 c. thé de sel
1 grosse pomme de terre râpée
1 gros oignon haché finement
2 branches de céleri hachées finement
2 gousses d'ail émincées
11/2 c. thé de sarriette séchée
½ c. thé de thym séché
1 c. soupe de farine tout usage
1/3 de tasse de persil haché finement
¼ tasse de feuilles de céleri hachées finement

Préparation :

Chauffez l'huile dans une grande poêle, sur feu vif; ajoutez le gibier et le porc et faites-les bien brunir, en remuant constamment.
Baissez le feu à moyennement vif. Ajoutez le vin, le sel, le poivre, le clou de girofle et la muscade, et continuez la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.
Ajoutez la pomme de terre, l'oignon, le céleri et l'ail, et faites-les cuire pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.
Incorporez 1 ½ tasse d'eau, la sarriette et le thym, baissez le feu et laissez mijoter environ 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pâteux et humide sans être trop liquide. À deux minutes de la fin, incorporez la farine. Ajoutez le persil et les feuilles de céleri et laissez tiédir le tout.
Émulsionner 2c.thé d'eau et un jaune d'œuf.
Abaissez la pâte et découper des pièces de carrés. Badigeonnez le pourtour du mélange de jaune d'œuf et d'eau. Déposez au milieu de la pâte environ 1c.soupe de la garniture et refermez la pâte pour former un triangle.
Déposez les mini tourtières sur une plaque à biscuit. Badigeonnez du mélange de jaune d'œuf et d'eau. Piquez la pâte pour laisser échapper la vapeur.
Cuire au four à 400*F pour 25 minutes. Donne environ 40 mini tourtières.

SAUCE AU MIEL

Recette de Annie Bois (Sept-Iles)

1 tasse d'huile de votre choix
1/2 tasse de miel
1/3 tasse de sauce chili
1 oignon vert (échalote)
1 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
1 pincée de sel

Bien mélanger avec un fouet ou une fourchette. Est délicieux avec toutes les viandes et surtout en sauce à fondue.

PAIN AUX CANNEBERGES ET À L'ORANGE

Recette de Louise Martin (Sept-Iles)

2 tasses farine
1 tasse sucre
1 ½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de bicarbonate de sodium
1/3 tasse beurre
1 œuf battu
1 c. à thé de zeste d'orange
2/3 tasse jus d'orage
1½t. canneberges fraîches coupées en deux
1 t. noix de Grenoble hachées grossièrement

Préchauffer le four à 350 0F

Dans un grand bol mélanger farine, sucre, poudre à pâte, sel et bicarbonate.

Ajouter beurre et avec deux couteaux travailler la préparation pour obtenir une chapelure grossière. Ajouter l'œuf, zeste et jus d'orange et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène sans plus. Incorporer canneberges et noix en soulevant délicatement la masse.

Verser dans un moule à pain de 9x5 légèrement beurré. Cuire 1 heure environ.

-Cette recette a été publiée dans la revue Coup de pouce il y a quelques années.

GÂTEAU AU CHOCOLAT-MAYONNAISE

Recette de Pascale Simard (Baie-Comeau)

2 tasse de farine
2/3 tasse de cacao
1 ¼ c.thé de soda
1/4 c. thé de poudre à pâte
1 2/3 tasse de sucre
3 oeufs
1 tasse de mayonnaise
1 1/3 tasse d'eau

Diviser la préparation dans deux casseroles de 9"

Cuire au four à 350° de 30 à 35 min.

On peut ajouter un glaçage au chocolat garni de tranches d'amandes.

Joyeuses Fêtes

GALETTES À L'ÉRABLE

Recette de Guylaine Gobeil (Sept-Iles)

Ingrédients: 2 oeufs
1 tasse cassonade
1/2 c. à thé essence vanille
1/2 c. à thé essence d'érable
1 tasse crème 35%

2ième bol: 1 ¾ tasse farine
½ cuil. à thé soda
½ cuil. à thé poudre à pâte
½ cuil. à thé sel

Préparation: Battre les oeufs, ajouter la cassonade, les essences et la crème. Brasser et ajouter les ingrédients secs petit à petit. Déposer sur une plaque à l'aide d'une cuillère à soupe. Cuire à 350 degré F. 10 minutes . Appliquer le glaçage au sortir du four.

Glaçage: ¼ tasse margarine ou beurre
1 ¾ tasse sucre en poudre
1 jaune d'oeuf
½ cuil. à thé essence vanille
½ cuil. à thé essence d'érable

Brasser le tout et appliquer sur les galettes.

Cette recette est délicieuse.

FILET DE PORC AUX AGRUMES ET À LA CORIANDRE

Recette de Micheline Beaudoin (Sept-Îles)

15 ml (c. à s.) de beurre
15 ml (c. à s.) d'huile
2 filets de porc coupés en deux

Sauce aux agrumes et à la coriandre :

4 échalotes hachées finement
30 ml (2 c. à soupe) de miel
75 ml (1/3 tasse) de jus d'orange
30 ml (2 c. à soupe) jus de citron

TRUFFES AUX CERISES (24 truffes environ)
Recette de Serge Ouimet (Baie-Comeau)

Ingrédients

1/3 tasse de crème à fouetter
2 cuil. à table de beurre
2 cuil.à table de sucre granulé
10 carrés de chocolat mi-sucré
24 cerises au marasquin avec les queues

Mélanger la crème, le beurre et le sucre et porter à ébullition sur feu moyen. Retirer du feu et ajouter 4 carrés de chocolat tout en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit assez ferme pour manipuler (environ 3-4 heures). Envelopper chaque cerise dans environ 1 cuil. à thé du mélange et réfrigérer.

Pour l'enrobage au chocolat, faire fondre partiellement les 6 carrés de chocolat au bain-marie. Retirer du feu et continuer de remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Tremper les cerises dans le chocolat fondu et les déposer sur un plateau de papier ciré.

Réfrigérer le tout pour raffermir les truffes.

Bon appétit!

Truffes Royales

Par Lucie Michaud (Sept-Îles)

Ingrédients

1/3 de tasse de crème 35%
2 c. à table de beurre
1 de c. à thé de boisson irlandaise (Baleys)
4 carrés de chocolat mi-sucré (70% de cacao, c'est plus santé)
3/4 de tasse d'amandes moulues

Préparation

Mélanger la crème et le beurre à feu modéré. Retirer du feu et ajouter le chocolat et la boisson irlandaise. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit assez ferme pour être manipulée, environ 2 à 3 heures. Déposer par cuillerées à thé et façonner en boule. Déposer ensuite dans la poudre d'amandes. Conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

Donne environ 2 douzaines de truffes.

Entrée de feuilleté
Par Denise Cavanagh

Ingrédients
2 abaisses de pâte feuilletée surgelée
300 g de fromage de chèvre non affiné coupé en lamelles
2 pommes évidées, non pelées et émincées en fines lamelles
30 ml (2 c . à soupe) d'huile d'olive
30 ml (2 c . à soupe) de thym frais
Sel et poivre au goût
Sirop d'érable ou miel au goût

Préparation

Préchauffer le four à 200 ˚C (400 ˚F). Rouler les abaisses de pâte feuilletée et les couper en 8 carrés de façon à obtenir 16 portions.

Déposer les morceaux de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et les piquer à la fourchette. Déposer du fromage au centre de chaque carré en laissant une petite bordure libre.

Placer plusieurs lamelles de pommes sur chaque carré de façon à recouvrir entièrement le fromage. Badigeonner les pommes d'un peu d'huile et parsemer de thym. Assaisonner au goût. Faire cuire les feuilletés de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et les bords dorés. Garnir d'un filet de sirop d'érable ou de miel et servir aussitôt.

Potage aux poireaux

Par Guylaine Gobeil (Sept-Îles)

Ingrédients

2 poireaux tranchés
1 oignon émincé
2 pommes de terre coupées en dés
1 1/2 tasse bouillon poulet chaud
1 1/2 tasse lait écrémé chaud
sel, poivre, persil au goût

Préparation

Sauter les légumes dans une poêle anti-adhésive vaporisée d'enduit végétal. Ajouter le bouillon chaud. Couvrir et cuire pendant 15 minutes à feu moyen. Passer au mélangeur afin de réduire le tout en purée. Diluer avec le lait. Assaisonner. Mijoter environ 10 minutes sans bouillir.

Punch de Noël
Audrey Peretti (Sept-Îles)

Vin mousseux
Rhum blanc
Brandy
Liqueur d'agrumes

180 ml (6 oz) de brandy ou de cognac
90 ml (3 oz) de liqueur d'agrumes
90 ml (3 oz) de rhum blanc
250 ml (8 oz) de jus d'ananas
250 ml (8 oz) de jus de pamplemousse
500 ml (17 oz) de jus d'orange
50 ml (1 2/3 oz) de sucre
1 bouteille (750 ml) de vin mousseux
Tranches d'ananas
préparation

Dans un grand bol à punch, mélanger tous les ingrédients, à l'exception du vin mousseux.
Réfrigérer pendant 2 heures.
Ajouter le vin mousseux glacé au moment de servir.
Garnir les verres

Salade de brocoli ensoleillée
De Annie Bois (Sept-Îles)

Salade
Du sel et ½ petit oignon rouge, haché en languette
2 brocolis, en fleurons
½ tasse de raisins secs
½ tasse de noix de pin (ou de graines de tournesol)
½ poivron rouge, haché en languette

Sauce :
½ tasse de mayonnaise (vraie)
½ tasse de yogourt nature
2 c. à soupe de miel
1 c. à soupe de persil (frais c'est encore mieux)
1 pincée de poudre d'ail
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

Faire tremper l'oignon rouge dans le sel quelques minutes, puis égoutter.
Mélanger ensemble tous les ingrédients de la salade.
Bien mélanger ensemble tous les ingrédients de la sauce.
Ajouter le mélange de la sauce avant de servir.

Boules au crabe et aux noix

Par Nicole Besnier

Ingrédients

Crabe ou homard frais ou 1 boîte en conserve
3 onces. de fromage à la crème blanc
2 c à thé d'échalote haché
4 à 5 gouttes sauce Tabasco
1 à 4 c. à thé de persil frais haché
Noix de Grenoble grillées et écrasés

Préparation

Égoutter le crabe et rincer au besoin
Bien mélanger tous les ingrédients
Former une boule
Mettre au frigo1/2 heure
Rouler la boule dans les noix
Présenter sur une planche à fromage
Entourer de biscuits Ritz ou autre

N.B. Autre présentation, faire de petites boules individuelles roulées dans les noix et réfrigérer

Tartelettes à la viande
Par Lauréât Mercier

Ingrédients

5ml (1c. à soupe) d'huile
1 ognon émincé
2 gousses d'ail, écrasées
500 g (1lb) de boeuf haché
3o ml (2c. à soupe) de farine
375 ml (1 1/2tasse) de bouillon de boeuf
75 ml (1/3 tasse) de sauce tomate
10 ml (2 c. à thé) de sauce Worcestershire
5 ml (1c. à thé) de romarin frais, haché ou
2ml (1/2 c. à thé) de romarin séché
sel et poivre
12 rondelles de pâte brisée der la taille de vos moules à muffins
2 ou 3 tomates, tranchées
oruigan séché ou frais

Farce : Dans une poêle, faire chauffer l'huile. Y cuire l'ognon, l'ail et le boeuf haché, à feu moyen-élevé, en remuant jusqu'à ce que la viande soit bien cuite-pendant la cuisson, la séparer à la fourchette . Ajouter la farine et cuire , 1 minute, en remuant. Ajouter le bouillon, les sauces et le romarin. Saler et poivrer . Porter à ébullition.Réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes jusqu'à ce que le mélange ait réduit et soit plus épais-remuer de temps à autre . Retirer du feu et laisser tiédir .

Répartir le mélange dans les tartelettes. Garnir chacune d'elle d'une tranche de tomate et saupoudrer d'origan.Cuire au four préchauffé à 400o F 25 minutes ou jusqu' à ce que la pâte soit dorée . Servir chaud.
Donne 12 tartelettes .

Préparation : 20 minutes
cuisson : 25 minutes

PAIN AUX BANANES

Recette de Janine Hould (Sept-Iles)

½ tasse de beurre fondu
11/2 tasse de sucre
2 œufs battus
1 tasse de bananes écrasées (env. 2 bananes)
½ tasse de lait sûr (*)
2 tasses de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de soda

(*) ½ tasse de lait sûr : ½ tasse de lait 2% avec 1 cuil. à soupe de vinaigre ou de jus de citron.

Mettre le soda dans le lait sûr et laisser de côté.

Mélanger tous les ingrédients secs et y ajouter le liquide.

Bien mélanger le tout.

Verser dans un moule à pain préalablement graissé et enfariné.

Cuire au four à 350 degrés environ 1h15.

Bon appétit.

GALETTES DE NOËL

Recette de Esther Cardin (Sept-Iles)

Je vous envoie la recette de biscuits de Noël de ma mère qu'elle ne fait que durant cette période. Quand on en mange, le souvenir nous fait remonter loin dans le passé. Ces galettes ont une valeur sentimentale…

Ingrédients :

1/2 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 oeuf
1/2 c. à thé de sel
2 c. à thé de poudre à pâte
2 tasses de farine
1/2 c. à thé de vanille

Mélanger le sucre et le beurre puis ajouter l'oeuf et la vanille.

Ajouter ensuite le reste des ingrédients déjà mélangés.

Façonner une boule, étendre au rouleau à pâte et couper des formes des Noël avec des emporte-pièces.

Cuire à 400°F de 8 à 10 min. sur la grille du haut.

Glaçage :

3/4 tasse de sucre à glacer
3 à 4 c. à thé eau
Quelques gouttes de colorant

Appliquer avec un pinceau

Joyeux Noël et une bonne Année à toue l'équipe de Radio-Canada. Merci pour toute l'information que vous nous transmettez et qui contribue à notre culture.

BOULES DE NEIGE AU CHOCOLAT

Recette de Audrey Peretti (Sept-Iles)

Bonjour, voici une recette de noël qui fera fureur auprès de ceux qui vont y goûter. On vous en redemandera!

Joyeuses Fêtes!

Ingrédients :

- 10 cl lait
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de boudoir écrasé
- 100 g de noix de coco

Préparation : (10 minutes)

Mélanger le lait, le beurre, le sucre à mélanger et faire chauffer.

Ajouter le chocolat, la noix de coco et les boudoirs.

Tout mélanger et laisser refroidir 10 min au froid.

Faire des petites boules et les rouler dans de la noix de coco.

Faire prendre au froid.

CARRÉS À LA NOIX DE COCO

Recette d'Armande Landry (Sept-Iles)

Premier mélange :

- 11/4 tasse chapelure Graham
- 1 c. à table de sucre
- 1/3 de tasse beurre fondu

Mélanger les 3 ingrédients. Étendre dans un plat de 8 x 8 pouces beurré. Cuire 10 minutes à 350 degrés.

Garniture :

- 1 boîte de lait Eagle Brand
- 2 tasses noix de coco (200g)

Bien mélanger.

Étendre sur le premier mélange encore chaud et cuire à 350 degrés durant 20 minutes.

Laisser refroidir complètement et glacer avec un glaçage blanc à la vanille.

RAGOÛT DE BŒUF ET VEAU AUX LÉGUMES

Recette de Sylvie Lavoie (Baie-Comeau)

Ingrédients **:**

Pour 8 personnes

- 1 c. à soupe d'huile végétale;
- 2 gros oignons, coupés en cubes;
- 2 gousses d'ail, hachées finement;
- ½ c. à thé de chacun thym et marjolaine séchés;
- ¾ lb de chacun cubes de bœuf et cubes de veau de lait à ragoût;
- 2 à 3 carottes, coupées en biseau;
- 2 branches de céleri, coupées en biseau;
- 1 petit navet, coupé en cubes;
- ¼ de tasse de farine tout-usage;
- 1 tasse de chacun bouillon de bœuf et vin rouge sec;
- 1 boîte de 540 mL de tomates en dés;
- 2 à 3 pommes de terre pelées, coupées en cubes;
- Sel et poivre au goût;
- Persil frais haché, au goût.

Préparation **:**

- Préchauffer le four à 325ºF;
- Dans une grosse cocotte à fond épais, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail, faire cuire en remuant pendant 5 min. ou jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Ajouter le thym et la marjolaine et cuire 1 min.
- Ajouter les cubes de bœuf et de veau et le reste des légumes. Saupoudrer de farine et faire cuire, en remuant, 1 min.;
- Ajouter le bouillon de bœuf, le vin rouge et les tomates. Couvrir et faire cuire au four pendant 1½ hre.;
- Ajouter les pommes de terre et faire cuire encore 1¼ hre, ou jusqu'à ce que la viande et les pommes de terre soient tendres;
- Assaisonner de sel et de poivre et parsemer de persil frais.

SAUCE SPAGHETTI AU RHUM

Recette de Carole Gasse (Havre St-Pierre)

Ingrédients :

1.5 lb bœuf haché
1 lb porc haché
2 grosses bouteilles de sauce chili
1 grosse boîte de pâte de tomate
1 demie tête d'ail donc 1 demi bulbe
1 grosse boîte de tomates
4 gros oignons
12 feuilles de laurier
10 onces de rhum brun ou blanc

Préparation :

Faire bouillir une bouteille de sauce chili avec l'ail et les oignons et 1 demie tasse d'eau durant 30 min.

Ajouter le reste de la sauce chili, la pâte de tomate, les feuilles de laurier,1 c. à thé de piments rouges séchés et égrenés, les 10 onces de rhum,1c. à thé de poivre de cayenne, la grosse boîte de tomates et 1 paquet de champignons frais.

Couvrir et laisser bouillir à feu lent durant 1 heure.

Dans un autre chaudron, cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit à point.

L'ajouter à la première préparation et laisser mijoter 1 demie heure, couvert.

Environ pour 12 personnes. Délicieux!

Quel plaisir pour moi de vous donner "secrètement" cette recette de sauce à spaghetti au rhum que je concocte toujours pour ma famille entre Noël et Jour de l'An. Après que tous ont bien mangé de la dinde farcie et du cipaille, quel plaisir de revenir aux pâtes… Je vous jure qu'ils sont ravis et c'est très simple de recevoir plus de gens à ce moment-là parce qu'on la prépare à l'avance. Alors joyeux Noël à toute l'équipe.

BISCUITS AU BEURRE AVEC BRISURES DE CHOCOLAT

Recette de Guylaine Gobeil

Ingrédients :

1/2 tasse de beurre mou
1 tasse cassonade
1 oeuf
1 1/4 tasse farine
1/4 c. à thé soda
1/4 c. à thé de sel
1 tasse de pépites de chocolat

Préparation :

Chauffer le four à 350 degrés F.

Mélanger le beurre et la cassonade.

Ajouter l'oeuf; brasser jusqu'à homogénéité.

Incorporer les ingrédients secs.

Ajouter les pépites de chocolat. Bien brasser.

Déposer à la cuillère sur une tôle à biscuits.

Cuire de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Ne pas trop cuire si on désire des biscuits légèrement moelleux.

Bonne chance.

BOUCHÉES DU 23 DÉCEMBRE 2009

Idées de Mélanie Dorion (Sept-Iles)

Crostini aux tomates séchées & fromages de chèvre chaud

1. Tomates séchées réhydratées ou dans l'huile
2. Croûtons de pain
3. Fromage de chèvre

Canapé au fromage bleu & noix de Grenoble

1. Fromage en crème
2. Fromage bleu
3. Noix de Grenoble rôties

Fromage de chèvre Caprines

1. Produit disponible tel quel en magasin (Provigo)

Baluchon de brie fondant au sirop d'érable

1. Produit disponible tel quel en magasin sinon :
2. Brie
3. Sirop d'érable
4. Abricots réhydratés ou canneberges

Cubes de melon & féta

1. Melon
2. Feta
3. Thym
4. Olives noires

Cubes de cantaloup & prosciutto

1. Cantaloup
2. Prosciutto

Shooter de café

1. Verres à shooter
2. Café
3. Crème fouettée, liqueur, etc.

BRUSCHETTA

Recette de Sylvie Roussy (Sept-Iles)

½ tasse mayonnaise
1 tasse mozzarella râpé
2 tomates moyennes, coupées en dés
¼ tasse olives dénoyautées, hachées
¼ tasse parmesan frais
1 cuil. à thé origan
½ cuil. à thé poivre
¼ cuil. à thé basilic
1 pain baguette frais, 27 pouces de long
1/3 tasse beurre ramolli

Combiner les 8 premiers ingrédients dans un petit bol.

Couper la baguette en tranches de 1 pouce d'épaisseur.

Beurrer un côté de chaque tranche.

Déposer les tranches côté beurré vers le haut, sur une plaque à pâtisserie non graissée.

Répartir le mélange de tomates sur les tranches et l'étaler.

Cuire au four à 350 °F pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit chaude et que le fromage ait fondu.

Servir tiède.

Donne 24 morceaux.

POULET CHASSEUR

Recette de Louisette St-Laurent (Sept-Iles)

¼ tasse de farine
1 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre
¼ c. à thé d'origan séché
4 cuisses de poulet entières (haut et bas séparés)
3 c. à soupe de beurre
2 cubes OXO au poulet ou 2 c. à thé de concentré de poulet
2/3 tasse de d'eau bouillante
1 c. à soupe de jus de citron
½ tasse d'oignon haché
1 tasse de champignons tranchés et sautés ou 1 boite de champignons en morceaux
2 grosses tomates pelées et découpées en cubes
1 c. à thé de sucre
¼ tasse d'eau

Mélanger farine, sel, origan et poivre ensemble. Mettre de côté 1 c. à soupe de farine.

Enrober le poulet avec le reste.

Faire brunir le poulet dans le beurre.

Mélanger les cubes OXO dissous ou concentré de poulet et le jus de citron dans l'eau bouillante, verser sur le poulet.

Ajouter l'oignon. Amener à l'ébullition. Couvrir et mijoter jusqu'à ce que le poulet soit tendre (40 à 45 minutes)

Enlever le poulet, le garder au chaud. Ajouter les champignons, tomates et sucre au bouillon de poulet du poêlon.

Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres environ 5 minutes.

Mélanger la farine et l'eau. Ajouter à la sauce et le poulet.

Cuire en remuant jusqu'à épaississement.

Délicieux si servi avec un riz.

Bon appétit

Louisette St-Laurent

TOURTIÈRE À L'ORIGNAL OU AU CHEVREUIL

Recette de Michelle Cyr (Sept-Iles)

- 500 g de viande hachée d'orignal ou de chevreuil
- 250 g de porc haché maigre
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée fin
- 1 pomme de terre cuite
- 125 ml (½ tasse) de céleri haché fin
- 1 pincée de cannelle
- 2 ml (½ c. à thé) d'épices à marinades dans un petit sac
- 125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet
- 30 ml de gras (beurre et huile)
- sel et poivre

Faire cuire la pomme de terre et piler cette dernière. Fondre le gras dans une casserole et y frire l'oignon. Ajouter la viande d'orignal ou de chevreuil et le porc et faire rôtir en brassant. Ajouter les autres ingrédients et laisser mijoter pendant au moins 30 minutes avec couvercle. Retirer le sac contenant les épices à marinades.

Laisser refroidir complètement avant de faire les pâtés. Déposer dans des abaisses de tarte non cuites et recouvrir d'une abaisse. Cuire au four à 450 ^{o}F de 25 à 30 minutes.

TREMPETTE AUX CREVETTES « SIMPLE » - DÉLICIEUX ET FACILE

Recette de Marie-Ange Derosby (Sept-Iles)

2 tasses de crème sûre
¼ tasse sauce chili ou ketchup
4 onces de crevettes en morceaux, égouttées et écrasées
½ c. à thé jus de citron
½ c. à thé sauce Worcestershire
1 c. à thé oignons émincés
½ c. de bouillon de bœuf en poudre

Combiner les 7 ingrédients dans un bol. Les écraser ou les battre pour bien les mélanger.

Servir frais avec des craquelins ou des croustilles.

Donne 2 ½ tasses de trempette.

POULET DE CORNOUAILLES AUX GRAINES ROUGES

Recette de Gilbert Arsenault (Sept-Iles)

Note: on peut utiliser tout autre volatile.

1. Cuire la volaille dépendant du volatile choisi.

FARCE

Ingrédients:

beurre
1/3 tasse d'amandes effilées
1 petit oignon haché finement
1 gousse d'ail broyée
1 branche de céleri haché finement
½ tasse de chapelure de blé entier
6 échalotes hachées
1 c. à thé de gingembre frais haché
3 tasses de riz cuit (moitié blanc, moitié sauvage, ou un mélange du commerce
1 oeuf battu

Méthode:

1. Dans un poêlon, sauter les amandes, l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce que les oignons soient ramollis.
2. Dans un bol, mélanger cette préparation au riz, chapelure, échalotes, gingembre et oeuf.
3. Transférer dans un plat de 8 tasses, couvrir et cuire au four, à 350° F pendant 20 minutes.

SAUCE AUX GRAINES ROUGES (OU CANNEBERGES)

Ingrédients:

1 tasse de miel
¼ tasse d'eau
2 tasses de graines rouges ou canneberges
beurre
4 échalotes françaises hachées
½ tasse de vinaigre de vin
1¼ tasse de vin rouge
1¼ tasse de porto
4 tasses de fond récupéré de la cuisson des volailles
sel, poivre
beurre manié (moitié beurre, moitié farine)

Méthode:

1. Porter à ébullition le miel et l'eau; plonger les graines rouges et les cuire doucement, à feu moyen; réserver
2. Faire revenir les échalotes; ajouter le vinaigre et laisser réduire.

3. Ajouter le vin, le porto et le fond; saler et poivrer; réduire à nouveau en remuant jusqu'à onctuosité; ajouter du beurre manié, si nécessaire.
4. Ajouter le mélange des graines rouges .

ACCOMPAGNEMENTS
1.Purée de pommes de terre à laquelle on ajoute du bacon cuit et du poireau haché et sauté.

2.Choux de Bruxelles, carottes et oignons perlés.

- cuire les choux dans de l'eau non salée
- cuire les oignons et les carottes cocktail séparément
- sauter les légumes cuits dans ¼ tasse de beurre, ajouter 1 tasse de bouillon de poulet, ¼ tasse de persil, sel et poivre.

Bon appétit !
Lise V. Lemieux, chef

PÂTÉ DU BERGER

Recette de Roselyne Babin

INGRÉDIENTS

30 ml (2. c à table) de beurre
2 poitrines de poulet désossées, en cubes
175 ml (3/4 tasse) oignon haché
250 ml (1 tasse) champignon émincé
675 g (1 ½ livre) porc haché
60 ml (1/4 tasse) vin blanc
2 ml (1/2 c. à thé) sel
2 ml (1/2 c. à thé) poivre
1 pincée thym haché
175 ml (3/4 tasse) bouillon de bœuf
15 ml (1 c. à table) persil finement haché
30 ml (2 c. à table) fécule de maïs
60 ml (1/4 tasse) bouillon froid
Pâte brisée de base *

MÉTHODE

Faire revenir les morceaux de poulet dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Ajouter l'oignon, les champignons et le porc haché et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes.
Ajouter le vin blanc, le sel le poivre, le thym, le bouillon et le persil haché. Laisser cuire pendant quelques minutes.
Ajouter la fécule préalablement délayée dans le bouillon froid et laisser cuire jusqu'à épaississement du mélange. Laisser refroidir.
Abaisser la pâte et foncer d'une abaisse un moule à charnières ou un moule profond de 22 cm (8 pouces) de diamètre.
Remplir avec le mélange, puis recouvrir d'une autre abaisse de pâte brisée.
Faire cuire au four à 180 degrés C (350 degrés F) pendant 40 à 45 minutes ou plus.

*** Pâte brisée de base** (10 minutes) 500 g (1 livre 2 onces)

500 ml (2 tasses) farine à pâtisserie
500 ml (2 tasses) farine tout-usage
2 ml (1/2 c. à thé) sel
400 ml (1 2/3 tasse) graisse
1 œuf
5 ml (1 c. à thé) vinaigre
250 ml. (1 tasse) eau froide

***Préparation : Pâte brisée de base**

Tamiser ensemble les deux sortes de farine et le sel.
Sabler la farine avec la graisse, c'est-à-dire les mélanger jusqu'à l'apparence de la chapelure.
Bien mélanger par ailleurs l'œuf et le vinaigre avec l'eau froide.
Faire une fontaine, c'est-à-dire un creux au centre du mélange.
Verser le liquide au centre.

Faire la détrempe en mélangeant délicatement le liquide et la farine; ne pas trop mélanger.
Former une boule et la recouvrir d'un linge humide.
Laisser reposer au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures avant de l'étendre.

Note : Cette pâte peut se conserver pendant 8 jours au réfrigérateur à couvert et pendant 6 mois au congélateur.

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 45 à 50 minutes
Donne : 6 portions

CRÊPES AUX PETITS FRUITS DE LA CÔTE NORD

Recette de Jacques Noiseux (Port-Menier)

Préparer votre recette préférée de pâte à crêpes.

La mienne est celle-ci (pour 2 personnes ayant un bon appétit) :

1 ½ tasse de 3 farines intégrales, bio et fraîchement moulues (blé à pâtisserie, avoine et mais en proportion de 2,1,1)

N.B. C'est à peu près « le mélange à crêpes « (suivre le mode d'emploi) des moulins Abénakis qu'on peut trouver dans le commerce pour ceux qui ont la chance d'avoir accès à un étalage de produits naturels. Ça donne des crêpes, légères, un peu croustillantes et au goût d'amande… mmmm…

1 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
1 œuf
De l'eau

Lait (à noter qu'on peut préparer les crêpes à l'eau seulement; ça donne des crêpes plus croustillantes)

Mélanger les ingrédients secs. Incorporer un peu d'eau pour faire une pâte épaisse (comme une pâte à gâteau). Ajouter l'œuf et bien mélanger. Terminer avec un peu de lait pour faire une pâte à crêpe à votre goût (ni trop claire, ni trop épaisse).

Dans une poêle huilée, préchauffée et assez chaude, cuire une crêpe sur un côté, la retourner et, tout de suite, ajouter une poignée de petits fruits congelés (bleuets, framboises, gadelles, « berries », etc). Pendant la cuisson de l'envers de la crêpe, les petits fruits vont dégeler et cuire juste assez pour conserver leur bon goût de fruits frais.

A moment de servir, on peut ajouter 1 c. à soupe de yogourt nature sur les fruits, puis plier la crêpe en portefeuille. Placer devant le convive, en ayant eu soin de placer sur la table, un pichet de notre bon sirop d'érable….!!!!

Bon appétit!

PÂTÉ DE FOIE DE POULET AUX BAIES DE GENIÈVRE

Recette de Michelle Cyr (Sept-Iles)

30 ml de vinaigre de cidre
15 ml de sel
500 g de foies de poulet parés
60 ml de beurre doux
75 ml d'échalotes grises émincées
5 baies de genièvre, écrasées et émincées
6 feuilles de laurier
1ml de poivre
1 pincée de clou de girofle
30 ml de brandy ou calvados
30 ml de beurre fondu (environ)

Dans une grande casserole, portez 2 litres d'eau à ébullition. Ajoutez le vinaigre de cidre et 10 ml de sel. Plongez-y les foies, réduisez à feu doux et laissez mijoter de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur teinte rougeâtre à l'intérieur, dans la partie la plus épaisse. Égouttez et laissez refroidir dans un bol. Écrasez les foies à la fourchette, en plusieurs fois au besoin.

Entre-temps, dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez les échalotes, les baies de genièvre, 3 feuilles de laurier, le poivre, le clou de girofle et le reste du sel. Faites cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le beurre soit parfumé par les épices. Retirez et jetez les feuilles de laurier.

Ajoutez le beurre aromatisé et le brandy aux foies dans le bol et mélangez bien. Pressez le pâté dans un pot ou une terrine de 500 ml et lissez la surface. Décorez du reste des feuilles de laurier. Versez suffisamment de beurre fondu sur le pâté pour le sceller hermétiquement. Couvrez et réfrigérez au moins 3 jours ou jusqu'à 1 semaine.

Donne 8 à 12 portions.

1 portion : environ 100 cal 7 g de protéines, 7 g de gras total (4 g de gras saturés), 2 g de glucides, 0 g de fibres, 193 mg de cholestérol, 235mg de sodium.

ROULÉ À LA GUIMAUVE DE COULEUR & CHOCOLAT

Recette de Régis Bilodeau (Sept-Iles)

Ingrédients :

6 onces de brisures de chocolat semi-sucré
2 c. à soupe de margarine
1 oeuf battu
3 tasses guimauves miniatures de couleur
1 tasse de noix hachés
sucre à glacé

Préparation :

Faire fondre le chocolat et la margarine à feu doux. Retirer du feu.

Ajouter l'oeuf, bien brasser. Laisser refroidir un peu.

Mélanger les guimauves et les noix dans un bol et verser dans le mélange de chocolat. Bien mêler. Diviser le mélange en 3, sur du papier ciré et saupoudrer de sucre en poudre.

Façonner chaque portion en un rouleau d'environ 8 pouces.

Réfrigérer à peu près 2 heures. Trancher avant de servir.

Merci et joyeux Noël!

BOUCHÉES AU CHOCOLAT (biscuits moelleux)

Recette de Guylaine Gobeil (Sept-Iles)

Ingrédients :

1/2 tasse de margarine
1 tasse cassonade
1 gros oeuf
2 carrés de chocolat non sucré, fondus
1 tasse de crème sure
1 c. à thé vanille
1 tasse 3/4 farine
2 c. à thé poudre à pâte
1/2 c. à thé soda
1/4 c. à thé sel
3/4 tasse noix hachées

Battre en crème la margarine, la cassonade et l'oeuf. Incorporer le chocolat fondu, la crème sure et la vanille. Ajouter la farine, la poudre à pâte, le soda, le sel et les noix. Bien mélanger.

Dresser la pâte avec une cuillère à soupe sur une plaque à biscuits graissée.

Cuire au four à 350 degrés F de 10 à 12 minutes.

Donne environ 5 douzaines de biscuits.

Bonne chance, cette recette est rapide et n'est pas compliquée à faire; c'est un vrai délice.

Merci!

PETS DE SŒUR, SAUCE AU CARAMEL (style grand-mère Noëlla)

Recette de Gilbert Arsenault (Sept-Iles)

1 pâte à tarte de votre choix
3/4 tasse (180 ml) de cassonade
1 c. à soupe (15 ml) de beurre
1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle ou plus
2 tasses (500 ml) de lait
1/2 tasse (125 ml) de cassonade
1 c. à thé (10 ml) de vanille

Faire une abaisse rectangulaire de 9" x 14" que vous beurrez légèrement.

Couvrir avec la cassonade que vous saupoudrerez de cannelle.

Rouler le tout en forme de cylindre et faire des tranches d'environ 3/4 pouce.

Placer dans une casserole de 11" x 14" et verser le lait auquel vous aurez mêlé la demie-tasse de cassonade et la vanille.

Mettre au four et cuire environ 30 minutes à 350°F.

BEIGNES DE DORIS

Recette de Huguette Morais (Sept-Iles)

2 ¼ tasses de farine

2 cuillères à thé de poudre à pâte

1 tasse de sucre blanc

1 cuillère à thé de sel

1/4 de cuillère à thé de muscade

1 cuillère à table de saindoux

2 oeufs

1 cuillère à thé de vanille

3/4 de tasse de lait

Bien mélanger les ingrédients secs et humides. Les mélanger ensemble et utiliser un entonnoir à beigne et faire frire dans votre friteuses.

C'est la première année que je réussis mes beignes. J'ai fait bien des heureuses et heureux.

Joyeuses fêtes!

SUCRE À LA CRÈME

Recette de Pascal Paradis (Baie-Comeau)

- 2 tasses de cassonade
- 2 tasses de sucre
- ¾ de tasse de sirop de maïs
- ¾ de tasse de lait Carnation ou 1 petite boîte
- ¼ de tasse de beurre

1. Faire fondre complètement tous les ingrédients à feu doux
2. Faire bouillir à gros bouillons pendant 3 minutes
3. Retirer du feu
4. Brasser au malaxeur pendant 10 minutes

FUDGE

Recette de Guylaine Gobeil (Sept-Iles)

Ingrédients :

2 c. à soupe beurre
2/3 tasse lait carnation
1 2/3 tasse sucre blanc
1/2 c. à thé sel

Chauffer jusqu'à ébullition, cuire 5 minutes en brassant constamment. Retirer du feu et ajouter :

2 tasses de guimauves miniatures ou 1 1/2 tasse de grosses guimauves (16)
1 1/2 tasse de pépites de chocolat
1 c. à thé vanille
1/2 tasse noix hachées

Brasser 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit fondu. Verser dans un moule de 9 X 9 pouces. Laisser refroidir 1 journée.

Merci et joyeux Noël à tous!

POLENTA ET FRICO

Recette d'Yvo Di Piazza (Baie-Comeau)

Recette de base pour la Polenta :

Sel
250 g de semoule de maïs

Porter à ébullition 1,5 litre d'eau salée et une pincée de semoule de maïs. Ajouter petit à petit le reste de la semoule à l'eau bouillante, sans cesser de remuer. Plus la polenta épaissit, plus il faut remuer énergiquement. Si, malgré tout, des grumeaux se forment, les écraser sur les parois de la casserole.

Lorsque toute la semoule de maïs a été ajoutée, baisser le feu et laisser cuire la polenta 45 minutes sans cesser de remuer. Attention : la bouillie devient alors très chaude et des bulles se forment et peuvent éclater et ainsi faire gicler la Polenta hors de la casserole.

Une croûte se forme progressivement au fond de la casserole. La Polenta est prête lorsqu'elle se détache du fond. La verser sur une planche et l'aplanir avec le plant d'une lame de couteau. La Polenta se coupe au fil si elle est chaude, au couteau si elle est froide.

Frico con patate :

Galette de fromage aux pommes de terre

1 oignon
4 pommes de terre moyennes
1 c. à soupe de beurre
250 à 500 ml de bouillon
400 g de Montasio (ou un autre fromage à votre choix)

Hacher les oignons. Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches fines. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir l'oignon. Ajouter les tranches de pommes de terre et les faire rissoler. Mouiller avec le bouillon et cuire doucement les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles deviennent molles.
Pendant ce temps, couper le fromage en dés ou en tranches très fines. Lorsque le liquide a réduit et que les pommes de terre sont cuites, mettre le fromage par-dessus et le laisser fondre. Laisser rissoler doucement en ôtant au fur et à mesure la graisse qui s'écoule du fromage. Le Frico doit former une croûte brune sur le bord. Servir très chaud.

ZELTEN

Recette d'yvo Di Piazza (Baie-Comeau)

Croquettes aux fruits

Pâte :

50 g de raisins secs
200 g de figues sèches coupées en morceaux
100 g de noisettes hachées
50 g d'amandes douces épluchées et hachées
50 g de pignons
100 g de fruits confits coupés en petits dés
½ verre de Grappa
80 g de beurre
120g de sucre
200 g de farine de blé
10 g de levure chimique
70 ml de lait
Beurre et farine pour la plaque du four
1 jaune d'œuf
Amandes, noix et fruits confits pour décorer

Faire gonfler les raisins secs dans l'eau tiède, les égoutter et les mettre dans un saladier avec les figues, les noisettes, les amandes, les pignons et les fruits confits. Arroser de Grappa.

Faire fondre le beurre au bain-marie, ajouter le sucre et remuer jusqu'à obtention d'une crème souple. Ajouter les œufs l'un après l'autre, puis la farine avec la levure et mélanger. Diluer la pâte avec le lait. Ajouter le mélange de fruits et de noix et bien mélanger.

Beurrer une plaque et la saupoudrer de farine. Verser la pâte et enduire la surface de jaune d'œuf. Préchauffer le four et cuire environ 45 minutes à 180 °C. Décorer la surface de la croquette avec des amandes, des noix et des fruits confits. Couper en tranches fines et servir froid.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE - JAMBON DE SAN DANIELE AUX FIGUES

Recette d'Yvo Di Piazza (Baie-Comeau)

Laver des figues fraîches, les sécher et les couper en deux dans le sens de la longueur. Couper le jambon à la main en tranches très fines et le disposer avec les figues dans un grand plat.

Les figues peuvent être remplacées selon les goûts par un melon mûr.

Chaudrée aux fruits de mer de mon amie Suzanne

Par Michelle Cyr (Sept-Îles)

Ingrédients :

1 petit oignon haché fin
3 oignons verts émincés
3 carottes en dés
6 pommes de terre moyennes, en dés
1 branche de céleri en dés + feuilles hachées
1 c. à soupe de persil haché
4 tasses de bouillon de poulet
2 c à soupe de farine
1 petite boite de palourdes avec leur jus
1 tasse de crème 15% ou lait « carnation » (ou moitié lait, moitié crème)
1 boite de crème de champignons
sel et poivre
½ lb chacun : pétoncles, crevettes, crabe (ou homard)

Préparation :

Dorer le hachis d'oignon dans un peu de beurre chaud. Ajouter les autres légumes et cuire quelques minutes, en brassant. Mouiller avec le bouillon de poulet et cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
Mélanger la farine à un peu d'eau et ajouter à la préparation. Ajouter les fruits de mer et les palourdes avec leur jus et bien mélanger.
Dans un bol à part, mélanger la crème de champignons et la crème (ou mélange lait-crème). Verser dans la première préparation. Assaisonner et réchauffer sans bouillir.
Servir agrémenté de quelques brins de persil.

Rendement : 8 à 10 portions

Pain sandwich
Par Ghislain Gobeil (Sept-Îles)

Ingrédients:

1 pain tranché sur le long
cheez whiz
jambon tranché
poulet cuit et haché
2 oeufs à la coque
céleri ,relish, olives, mayonnaise, moutarde, échalottes et sel.

Préparation au poulet:

Préparer le poulet, le passer au moulin à viande avec un peu de céleri. Ajouter 2 c. à soupe de relish, 1/2 c. à thé de sel et 2 c. à soupe de mayonnaise.

Préparation aux oeufs:

2 oeufs à la coque écrasés. Ajouter 2 c. à soupe d'olives hachées. 1/2 c. à thé de sel, 2 c. à thé de
moutarde,2 c.à soupe de mayonnaise et des échalottes.

Première rangée: étalé une rangée de cheez whiz.
Deuxième rangée: étalé la garniture au poulet.
Troisième rangée: étalé le jambon tranché.
Quatrième rangée: étalé la garniture aux oeufs.

Glacer le pain avec du cheez whiz et décorer avec des olives farcies.

Mousse aux p'tits fruits de la Côte- Nord

Par Jacques Noiseux (Port-Menier)

Ingrédients :

1 tasse de petits fruits congelés (bleuets, framboises, berry, fraises, etc)
¾ à 1 tasse de sucre (sucre ou cassonade ou fructose) On dit le fructose santé.
1 blanc d'œuf.

Préparation :

Mettre dans le robot, les fruits non dégelés. Prendre la précaution de casser la motte durcie par le gel, pour éviter la vibration. Ajouter le sucre et le blanc d'œuf. Activer le robot jusqu'à ce que le volume ait doublé et que la mousse se forme : de 5 à 8 minutes.

On peut utiliser le ou les jaunes d'œufs pour préparer une crème anglaise ou crème pâtissière légère, à servir avec la mousse.
Suggestion : foncer une coupe avec la crème anglaise, ajouter la mousse et finir avec une cuillère de crème fouettée…!!!

Note. S'il reste de la mousse (ce qui serait surprenant…!!!), ou si elle est préparée d'avance, il est suggéré de la garder au congélateur, pour éviter qu'elle ne tombe.

Pot-en-pot des Iles-de-la-Madeleine

Hélène Bouchard (Sept-Îles)

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 60 minutes
Portions: 6

Ingrédients

1 abaisse de pâte
1 tasse (250 ml) pétoncles
1 tasse (250 ml) chair de homard
1 tasse (250 ml) crevettes
2 tasses (500 ml) pommes de terre, en dés
1 tasse (250 ml) oignon, haché
1/2 tasse (125 ml) carottes, en cubes
1/2 tasse (125 ml) céleri, en cubes
4 tasses (1 L) eau
1/2 tasse (125 ml) crème 10%, au goût
4 c.à soupe (60 ml) fécule de maïs
Un peu Beurre, au goût
2 c.à thé (10 ml) épices à poisson
Sel
Poivre

Préparation

Déposer une noisette de beurre dans une casserole profonde et y faire revenir l'oignon pendant 1 ou 2 minutes.
Ajouter les autres légumes, un peu de sel et couvrir d'eau. Amener à ébullition et laisser mijoter quelques minutes, pas trop longtemps, environ 8 minutes.
Égoutter et garder l'eau de cuisson.
Dans un plat allant au four, déposer les pétoncles, les crevettes et le homard.

Ajouter le mélange de légumes, la crème, 1 ou 2 noisettes de beurre, la fécule et toutes les épices.
Vous pouvez ajouter l'eau de cuisson des légumes afin que le tout soit couvert par le liquide.
Placer l'abaisse de pâte sur le dessus et la perforer.
Mettre au four à 300°F (150°C) pendant 50 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait une belle couleur dorée.

Vous pouvez mettre plus d'eau et remplacer la crème 10% par de la 35%.
Il est aussi possible de remplacer la crème et la fécule par votre sauce béchamel favorite.

Il s'agit d'une recette traditionnelle des Îles qui peut être faite avec des fruits de mer, des palourdes, et même du poisson selon les saisons. En espérant vous donner le goût des Îles!

Cerises enrobées de chocolat
Par Régis Bilodeau (Sept-Îles)

60 cerises avec les queues
Fondant: 2/3 tasse crème de guimauves
2 c. à soupe de margarine
1/2 c. à thé essence d'amandes
1 tasse 1/3 sucre à glacer
enrobage: 6 carrés de chocolat

Préparation

Fondant: Battre la crème de guimauves, la margarine et l'essence d'amandes jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le sucre à glacer peu à peu, en battant. Verser le tout sur le comptoir. Si le fondant est trop collant, y ajouter un peu plus de sucre à glacer. Écraser une c. à thé de fondant et envelopper complètement la cerise.

Enrobage: Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu doux, en remuant sans arrêt. Ne pas surchauffer. Verser le chocolat fondu dans un verre étroit. Tenir la cerise par la tige et la plonger complètement dans le chocolat. Laisser l'excès dégoutter dans le verre. Poser les cerises sur du papier cirer. Laisser durcir au moins 2 jours à la température de la pièce. Donne environ 5 douzaines.

CARAMEL

Par Pascale Simard (Baie-Comeau)

Ingrédients

4 tasses de cassonade
2½ tasses de sirop de maïs
½ livre de beurre.

Laisser fondre lentement sur feu doux en brassant, et ensuite bouillir 5 minutes ; enlever du feu.

Ajouter :
1 tasse d'eau froide
1 boîte de lait Eagle brand.

Bien mélanger.
Laisser refroidir un peu, mettre dans des contenants et placer au réfrigérateur.

Recette de beignes de Doris
Par Huguette Morais (Sept-Îles)

2 1/4 de farine
2 cuillères à thé de poudre à pâte
1 tasse de sucre blanc
1 cuillère à thé de sel
1/4 de cuillère à thé de muscade
1 cuillère à table de saindoux
2 oeufs
1 cuillère à thé de vanille
3/4 de tasse de lait.

Bien mélanger les ingrédients secs, et ceux humides. Les mélanger ensemble et utiliser un entonnoir à beigne et faire frire dans votre friteuse.

Crème fouetté au chocolat
Par Guylaine Gobeil (Sept-Îles)

Ingrédients

1 tasse de crème 35 %
1/4 tasse de sucre
2 c. à soupe de cacao
1/2 c. à thé de vanille

Préparation

Mesurer le tout dans un bol. Réfrigérer de 2 à 7 heures. Fouetter comme une crème ordinaire.

Cette recette est délicieuse dans un gâteau roulé ou une bûche de Noël.

Beignes de Noël

Par Gaetan Blais

Ingrédients

1/4 t. de beurre
1 t. de sucre
3 oeufs
1/2 t. de crème 15%
4 t. de farine tout usage
2 c. à tab. de poudre à pâte
1 c. à t. de sel
1/4 c. à t. de muscade
1/2 t. de lait
vanille au goût

Préparation

Crémer le beurre, ajouter le sucre, les oeufs un à la fois, en continuant de battre entre chaque addition, et la crème.
Tamiser la farine; la mesurer, ajouter la poudre à pâte, le sel, la muscade.
Faire entrer dans la première préparation en alternant avec le mélange lait, vanille.
Mettre la pâte dans un papier ciré et laisser reposer au froid toute la nuit, ou au moins quelques heures.
Abaisser à peu près à 1/4 de pouce d'épaisseur. Couper à l'emporte-pièce et cuire en pleine friture
Donne 36 beignes environ. Nature ou enrobé.

Pâté à la dinde de grand-maman
Par Michelle Cyr

Ingrédients

3 tasses de reste de dinde en cubes
1 tasse de champignons frais tranchés
¼ tasse de poivron vert (ou rouge ou les deux) en dés
1 tasse de pois verts
1 tasse de carottes cuites en dés
½ tasse chacun : navet et céleri cuits en dés
2 tasses de bouillon de poulet
1 tasse de crème légère
¼ tasse de farine
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé chacun : poivre et paprika

Préparation

Préparer les petits légumes en dés et les faire cuire dans un peu d'eau. Ajouter les pois verts en fin de cuisson, pour les attendrir. Égoutter.(L'eau de cuisson des légumes peut être utilisée pour préparer le bouillon de poulet).
Dans une grande casserole, faire revenir les champignons et le poivron dans du beurre. Ajouter le bouillon de poulet, la crème, le sel, le poivre, le paprika et les légumes. Mijoter quelques minutes. Épaissir avec un beurre manié et ajouter la dinde.
Verser le mélange dans une abaisse. Recouvrir et badigeonner d'œuf battu ou de lait. Cuire au four à 400° F. pendant 10 minutes et à 375° environ 20 minutes.

Donne 6 généreuses portions.

TERRINE DE SOUPE AU BOEUF
(communément appelée : soupe aux boulettes)
Recette de Michelle Cyr

Ingrédients pour les boulettes :

1½ livre de bœuf haché
1 œuf légèrement battu avec 1 c. à table d'eau
½ tasse de mie de pain
¼ c. à thé de sel
1 c. à table de persil haché

Dans un bol moyen, combiner ces ingrédients et mélanger. Façonner de petites boulettes.

Dans une rôtissoire de bonne grandeur, fondre 2 c. à table de beurre. Faire sauter les boulettes, un seul rang à la fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées de toutes parts. Mettre les boulettes de côté et égoutter le gras.

Dans la même rôtissoire, verser :

2 tasses d'eau froide,
1 boite de concentré de bouillon de bœuf (10 on.) non dilué
1 boîte (28 on.) de tomates non-égouttées
1 enveloppe de mélange pour soupe à l'oignon déshydraté
2 tasses de carottes en rondelles
¼ tasse de tête de céleri haché
¼ tasse de persil haché
¼ c. à thé de chacun : poivre, origan et basilic
1 feuille de laurier

Amener à ébullition, diminuer la chaleur et mijoter à couvert environ 30 minutes, en brassant de temps en temps pour briser les tomates.

Ajouter les boulettes et mijoter 20 minutes de plus. Servir dans une terrine ou des bols individuels avec du pain croûté.

Rendement : 6 à 8 portions
Se congèle très bien.

GÂTEAU ROULÉ

Recette de Lise Boucher (Baie-Trinité)

(avec garniture au sucre à la crème)

Ingrédients :

3 oeufs
1 tasse de sucre
1 c. thé de vanille
1 tasse de farine
1 c. à table de poudre a pâte
1/4 c. à thé de sel
1/3 tasse d eau froide

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
Battre les oeufs avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pale.
Ajouter l'eau et la farine en alternant, finir avec la farine.
Mettre un papier parchemin dans le fond d une plaque à pâtisserie.
Verser la préparation. Cuire 12 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré.
Renverser le gâteau sur un linge propre et retirer le papier parchemin.
Rouler le gâteau sur la longueur et le laisser refroidir sur une grille.

Garniture au sucre a la crème :

2 tasses de cassonade tassée
1 tasse de crème à cuisson 15%

Mettre sur le feu à médium et cuire jusqu'à 232 degrés F.
Retirer du feu et laisser reposer 15 minutes environ, puis battre 5 minutes .
Le mélange doit être encore coulant.
Dérouler le gâteau et étendre jusqu'à 1/2 pouce des bords.
Rouler de nouveau le gâteau et le saupoudrer de sucre.

Gâteau aux fruits (brun)
Par Michelle Cyr, Sept-Îles

227 grammes (1 tasse) de beurre
125 mL (½ tasse) de sucre blanc
Six (6) œufs
63 mL (¼ de tasse) de mélasse
5 mL (1 c. à thé) d'épices mélangées
5 mL (1 c. à thé) de cannelle
2,5 mL (½ c. à thé) de muscade
1,25 mL (¼ c. à thé) de clou moulu
2,5 mL (½ c. à thé) de soda
2,5 mL (½ c. à thé) de sel
63 mL (¼ de tasse) de café fort
500 mL (2 tasses) de farine
250 mL (1 tasse) de fruits confits
500 mL (2 tasses) de raisins de Corinthe
500 mL (2 tasses) de raisins épépinés
250 mL (1 tasse) de cerises confites
63 mL (¼ de tasse) d'écorces confites
250 mL (1 tasse) de dattes hachées
250 mL (1 tasse) de noix de coco
250 mL (1 tasse) d'amandes hachées ou de noix hachées
63 mL (¼ de tasse) de cognac ou de brandy

Préparation
Tamiser la farine avec les ingrédients secs. Préparer les fruits, les arroser de cognac ou de brandy et bien mélanger. Mesurer 250 mL (1 tasse) du mélange d'ingrédients secs et utiliser pour enfariner les fruits.
Crémer le beurre, ajouter graduellement le sucre. Incorporer les œufs, un à la fois et bien battre à chaque fois. Ajouter la mélasse. (Le mélange aura l'aspect de lait caillé). Bien mélanger entre chaque addition. Ajouter le café fort refroidi. Ajouter le reste de farine. Bien mêler. Ajouter le mélange de fruits enfarinés. Bien mélanger le tout.

Placer (une ou deux) épaisseurs de papier brun ciré dans un moule circulaire. Utiliser plutôt deux moules à pain réguliers et un petit. Ajouter le mélange de fruits. Cuire à 300 ^{o}F pendant 2h15 min. *Mettre un plat d'eau dans le four et l'enlever 15 min. avant la fin de la cuisson*. À ce moment, baisser la température du four à 250 ^{o}F. Au sortir du four, arroser de cognac ou de brandy. Bien envelopper et laisser reposer durant quelques semaines avant de déguster.(Si le gâteau n'est pas mangé avant quelques mois, on peut arroser de nouveau à intervalles réguliers).

N.B. Pour le café, utiliser 60 mL (4 c. à table) de café pour une tasse d'eau.

Macarons

De Gaétan Blais

Dans un grand bol, mélangez :

1/2 tasse de lait
1 3/4 tasse de sucre
1/2 tasse de margarine
faites fondre dans le micro-onde (environ 5 minutes).
Laissez refroidir quelques minutes, ensuite ajoutez ;
1 c. à thé de vanille
2 1/2 tasses de gruau cuisson rapide
6 c. à soupe de cacao
1 tasse de coconut

Mélangez, en faire des boules avec une fourchette ou une cuillère à soupe et étendre sur un plateau recouvert de papier ciré.
Tellement beau !

Punch chaud du Guatemala
Par Michel Spénard, Sept-Îles

Ingrédients :

125 gr de sucre
1 ananas
1 papaye
4 pommes rouges
2 oranges
125 gr de raisins de corinthe
125 gr de prunes
12 tasses d'eau
2 bâtons de cannelle

Découpez les fruits (ananas, papaye, oranges et pommes) en petits morceaux. Placez les fruits dans un grand chaudron et ajoutez les raisins, prunes, cannelle et sucre. Ajoutez l'eau et laissez cuire de 30 à 45 minutes à feu très doux. Retirer du feu et servir chaud. Les adultes apprécieront certainement l'ajout d'un peu de rhum blanc.

En cette période de réjouissance, je tiens à partager avec vous une recette provenant du Guatemala. C'est un punch chaud qui saura réchauffer les cœurs, que ce soit lors du réveillon ou au retour d'une promenade hivernale. J'ai eu à maintes reprises l'occasion de partager ce breuvage avec les enfants de l'orphelinat Hogar Shalom. Vous pourrez, grâce à ce punch, avoir un peu de chaleur d'un pays du Sud autour de leur table de notre pays du Nord.

GÂTEAU MOELLEUX AUX FRUITS, AUX NOIX & À L'ÉRABLE

Recette de Marjolaine Bezeau (Sept-Iles)

Donne 14 portions

250 ml (1 tasse) de dattes séchées, coupées en quatre
125 ml (1/2 tasse) d'abricots secs, coupés en morceaux
125 ml (1/2 tasse) de figues séchées, coupées en morceaux
250 ml (1 tasse) de raisins de Corinthe secs
250 ml (1 tasse) de rhum (ou de brandy)
250 ml (1 tasse) d'amandes
250 ml (1 tasse) de canneberges séchées
250 ml (1 tasse) de beurre non salé ramolli
250 ml (1 tasse) de sucre d'érable (ou de la cassonade)
4 oeufs
5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
Pépites d'érable pour la décoration (facultatif)

Dans un bol, mélanger les fruits secs et 1/2 tasse d'alcool. Couvrir et laisser macérer 12 h. Ajouter les amandes et les canneberges. Réserver. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Tapisser 4 conserves de sirop d'érable vides ou un moule à charnière de 20 cm (8 po) de papier parchemin en laissant dépasser de 2,5 cm (1 po). Dans un grand bol, bien mélanger le beurre et le sucre d'érable. En battant, ajouter les oeufs, un par un et la vanille. Dans un autre grand bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel, puis incorporer au mélange d'oeufs avant d'ajouter les fruits macérés réservés. Remuer la pâte, puis la placer dans les conserves ou le moule. Enfourner 2 h ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Réserver.

Dans une casserole, chauffer le sirop d'érable et 1/2 tasse d'alcool. Retirer du feu, puis verser sur le ou les gâteaux réservés avant de saupoudrer de pépites d'érable. Laisser reposer au réfrigérateur 14 jours.

SALADE DE NAVETS (RUTABAGAS) RAFRAÎCHISSANTE & APÉRITIVE

Recette de Jacques Noiseux (Port-Menier)

Pour accompagner un réveillon ou un dîner du Jour de l'An bien nord-côtier...
Elle séduira les personnes qui n'aiment pas le goût du navet cuit…Le navet est un légume tout à fait santé : c'est un anti-cancer.

Pour 2 personnes

Ingrédients :

1 petit navet finement râpé (bio, encore mieux)

1 belle petite pomme rouge coupée en dés

1 poignée de persil frais

1 généreuse cuillère à soupe de « Gomashio » (graines de sésame rôties et moulues avec sel) ou des noix de Grenoble hachées

Accompagner d'huile d'olive et vinaigre de cidre de pomme

Bon appétit et joyeuses fêtes !!!!

CRÈME DE CHAMPIGNONS AU BRIE
Recette de Jérôme Leblanc (Sept-Iles)

1 noix de beurre
1 oignon haché finement
2 gousses d'ail hachées finement
1 lb de champignons blancs émincés
1 pomme de terre pelée coupée en dés
3 tasses de bouillon de poulet
sel et poivre au goût
1/3 de tasse de crème 35%
5 oz de fromage Brie canadien sans la croûte

Dans une casserole, faire d'abord suer et dorer l'oignon et l'ail environ 5 minutes dans la noix de beurre.

Ajouter les champignons et faire sauter 5 minutes.

Incorporer à cette préparation les dés de pommes de terre et faire sauter encore 5 minutes supplémentaires. Mouiller du bouillon de poulet et faire mijoter à feu moyen environ 15 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Transformer le tout en une belle purée onctueuse à l'aide du mélangeur ou du robot culinaire.

Remettre dans la casserole, saler et poivrer et chauffer à feu moyen 5 minutes.

Incorporer la crème et chauffer 5 minutes supplémentaires.

Ajouter le fromage Brie et le faire fondre, puis rectifier l'assaisonnement.

Servir fumante.

TARTARE AUX 2 SAUMONS

Recette de Jérôme Leblanc (Sept-Iles)

340 g (3/4 lb) de saumon frais
160 g de saumon fumé
8 tranches de Prosciutto
½ oignon rouge en dés
2 cuillères à thé de câpres (10 ml)
3 cuillères à thé de jus de citron frais (le jus d'un citron complet)
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon (15 ml)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Ciboulette fraîche
¼ de tasse de fromage Bocconcini haché en petits cubes
1 cuillère à thé de caviar noir
½ cuillère à thé de Wasabi

Retirer la peau du saumon frais et le couper en petits dés. Couper le saumon fumé, le Prosciutto et l'oignon rouge en petits morceaux. Écraser les câpres avec une fourchette. Mélanger le jus de citron, la moutarde de Dijon et l'huile d'olive et y ajouter du poivre et le Wasabi de façon à obtenir un mélange opaque de couleur jaune. Hacher la ciboulette finement et mélanger tous les ingrédients ensemble. Brasser le tout. Vous pouvez ajouter un peu d'émulsion si vous avez l'impression qu'il manque de jus. Goûtez et ajuster selon votre fantaisie. Réfrigérez 4 heures et servir avec un moule de la grosseur d'un ramequin en entrée ou un peu plus grand comme plat principal.

DÉLICE AUX POIRES

Recette de Jérôme Leblanc (Sept-Iles)

2 ou 3 belles poires
2 c. à table de beurre
¼ de tasse de cassonnade
¼ de tasse de crème 35%
1 c. à table de Pernod ou rhum

Préparation :

Couper les poires en quartiers.
Faire fondre le beurre, ensuite ajouter la cassonade.
Déposer les poires et cuire des deux côtés.
Ajouter la crème et brasser un peu.
Parfumer de Pernod ou de rhum.

Servir avec de la crème glacée à la vanille.

Les tartelettes aux pimbinas à « Dela »
Une recette de feu Adela Monger Nadeau

Une tradition du temps des Fêtes chez les Nadeau, Côté et Cie.
Par Guy Côté

Recette de sa pâte :
5½ tasse de farine tout usage
2 c. à thé de sel
3 c. à thé de soda(bicarbonate de soude)
4 c. à thé de sucre

1 œuf battu dans tasse d'eau très froide avec 1 c. à table de vinaigre, qu'on incorpore avec les ingrédients secs précédemment cités tout en y mélangeant petit à petit 1 livre de graisse Tenderflake. Ajouter de l'eau s'il y lieu. Faites congeler le surplus de pâte obtenu, à moins de faire une grande quantité de tartelettes et tartes. Les petits fonds de tartelettes seront cuitent dans des moules à petits pains au four à 400'F avant d'y mettre la confiture de pimbinas. Cette cuisson des tartelettes en abaisse de fond devrait prendre au moins 10 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
Recette de la garniture :
Faire une confiture de pimbinas, avec au moins 3 tasses de fruits et au moins une tasse de sucre ou fructose, avec une faible quantité d'eau dans le fond de la casserole, à feu moyen. Cette quantité devrait suffire pour une douzaine de tartelettes, qu'on peut garnir de crème douce fouettée. Les confitures de graines rouges ou de groseilles font aussi d'excellentes garnitures pour ces tartelettes des Fêtes.
Sur la Côte les petits fruits sont légions, et il y a bien plus que les bleuets, framboises et petites fraises ou chicoutés, comme il y a bien plus qu'une sorte de bleuets. Ainsi, ma grand-maman de Tête-à-la-Baleine nous demandait toujours de ne pas oublier, dans nos récoltes nombreuses, de penser ramasser une petite quantité de « pimbinas » le fruit du Viorne comestible et/ou trilobé, un arbre présent dans plusieurs sous-bois de la Côte-Nord. C'est qu'elle voulait ajouter aux desserts du temps des Fêtes, ces petites tartelettes aux couleurs de la Noël, et que nous savions bien alléchantes et goûteuses. Grand-maman n'est plus, mais ses tartelettes trônent toujours au plateau des desserts des Fêtes de plusieurs des nôtres

Tiramisu

De Anik Henry, Baie-Comeau

Ingrédients :

48 biscuits Village
Environ 1 tasse de café fort, refroidi
2 pqts (250 g chacun) fromage à la crème léger, ramolli
1 boîte (300ml) Eagle Brand, faible en gras
1 à 2 c. à soupe de liqueur de café de type Kalua (facultatif)
1 contenant (1L) de garniture fouettée légère congelée (Cool whip), dégelée
2 oz (85g) chocolat mi-sucré, rapé

Préparation

Dans un grand bol, battre le fromage à la crème et ajouter l'Eagle Brand. Battre jusqu'à une texture assez uniforme. Ajouter et mélanger à la main la garniture fouettée. Réserver.

Si requis, mélanger la liqueur de café au café refroidit dans un bol. Dans ce même bol, tremper les biscuits un par un dans le café (en laissant le temps au biscuit de s'imbiber) et tapisser le fond d'un grand plat à lasagne (d'environ 3L). Recouvrir les biscuits d'un tiers de la préparation au fromage.

Alterner une rangée de biscuits trempés dans le café, suivi d'une rangée de préparation au fromage, pour les 2 autres étages, et terminer avec une couche de chocolat râpé.

Couvrir et réfrigérer toute la nuit.

Guimauverie

De Pascal Paradis, Baie-Comeau

Ingrédients :
Un contenant de Dream whip fouetté
1 grosse boîte de salade de fruits
1 sac de guimauves miniatures

Mélanger les trois ingrédients. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit.
Mélanger et servir avec de petits biscuits au beurre.

Ragoût de boulettes vite fait

De Denise Fournier, Portneuf sur Mer

Ingrédients :
(6 portions)

2 boîtes de consommé au boeuf
2 boîtes d'eau

Pour les boulettes :

1 livre de boeuf haché
1/2 livre de porc haché maigre
1/2 tasse de chapelure ordinaire
1 oeuf battu
1/4 de tasse de lait
1/4 de c. à thé de clou de girofle moulu
1/4 de c. à thé de cannelle
Persil
Sel et poivre au goût
1 petit oignon émincé

Préparation :

Chauffer le bouillon de boeuf et l'eau.
Mélanger les ingrédients et façonner des boulettes.
Jeter les boulettes dans le bouillon.
Cuire 1 heure.

Tarte au sucre

Par Patsy Roussel, Sept-Îles

1 abaisse de pâte brisée
1/3 tasse de beurre
2 tasses de cassonade pâle
2 tasses de crème 15% champêtre
1/3 tasse de farine

Préparation :
Chauffer le four a 350 degrés
Abaisser la pâte. Piquer la pâte avec une fourchette.
Dans une casserole à fond épais, fondre le beurre et la cassonade à feu moyen-vif.
Chauffer de 2 -3 minutes pour transformer le tout en un beau caramel doré.
Retirer du feu. Incorporer la crème et la farine en fouettant au batteur électrique
Cuire 30 minutes

Cornets

Par Guylaine Gobeil, Sept-Îles

Ingrédients :

1 boîte de lait "Eagle Brand"
2 tasses de cassonade
2 tasses de guimauves miniatures
1/3 tasse de sirop de maïs
1/2 tasse de beurre

Préparation :

Cuire 8 minutes au micro-ondes en brassant toutes les 2 minutes.
Déposer dans des petits cornets.
Donne environ 72 cornets.

PAIN À LA MÉLASSE ET AU GINGEMBRE

Recette de Armande Landry (Sept-Iles)

Faire fondre:

- 1/2 tasse de margarine
- 1/2 tasse de mélasse

Ajouter à ce mélange 2/3 de tasse de lait et laisser refroidir.

Ajouter 2 oeufs battus à ce mélange.

Tamiser les ingrédients secs:

- 2 tasses de farine
-1/4 tasse cassonade
- 1 c. à thé bicarbonate de soude
- 1c. à thé gingembre
- 1 c. à thé d`épices mélangées

Mélanger les ingrédients secs au premier mélange. Brasser à la cuillère.

Déposer dans un plat beurré et cuire à 325 degrés environ 1 heure à 1 1/4 heure.

CORNETS AU SUCRE À LA CRÈME
Recette de Denise Fournier (Portneuf-sur-mer)

Ingrédients :

1 conserve (300 mL) de lait condensé sucré, de marque Eagle Brand
2 tasses (500 ml) de cassonade, tassée
1/2 tasse (125 ml) de margarine
1/3 tasse (85 ml) de sirop de maïs
2 tasses (500 ml) de guimauves miniatures

Étapes :

1. Combiner tous les ingrédients (sauf les guimauves) en un mélange lisse. Cuire à haute intensité au micro-ondes pendant 8 minutes en remuant une fois à mi-cuisson.

2. Verser immédiatement dans les cornets, à l'aide d'une tasse à mesurer. Ajouter deux ou trois guimauves sur le dessus. Laisser refroidir 10 minutes au congélateur avant de servir.

BEIGNES À L'ANCIENNE DE MA MÈRE

Recette de Armande Landry (Sept-Iles)

(donne environ 6 douzaines)

- 6 oeufs
- 2 tasses de sucre blanc
- 1/2 tasse de beurre mou

Bien mélanger ces ingrédients.

Tamiser ensemble :

- 6 tasses de farine
- 6 c. à thé de poudre à pâte

Ajouter au premier mélange en alternant avec 1 tasse de lait.

Former une pâte assez ferme (ajouter de la farine au besoin). Étendre au rouleau à pâte et tailler les beignes. Cuire dans l`huile.

PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

Recette de Michel Claveau (Sept-Iles)

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Temps d'attente : 2h30
Portions : 6 À 7

1¾ tasse de crème 15% à cuisson (430 ml)
6 oz de chocolat au lait ou noir mi-sucré, haché (180 g)
4 jaunes d'œufs
1/3 tasse de sucre (75 ml)

Placez la grille au centre du four. Préchauffez le four à 325°F.

Dans une casserole, chauffez la crème sans la laisser bouillir. Ajoutez le chocolat, retirez du feu jusqu'à ce qu'il soit fondu et laissez tiédir.

Entre-temps, dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse, soit environ 3 minutes. Battre ensuite au fouet en versant lentement le chocolat sur la préparation.

Versez dans 6 à 7 ramequins d'une contenance de ½ tasse (125 ml). Couvrir d'un linge le fond d'un grand plat, ajoutez les ramequins et remplir d'eau chaude pour les couvrir jusqu'à mi-hauteur. Cuire au four pendant 30 minutes. Retirez le plat du four et les ramequins du plat de cuisson. Laissez tiédir 30 minutes à la température ambiante puis couvrir de pellicule de plastique et réfrigérer au moins 2h30. Servir froid.

POT EN POT AUX FRUITS DE MER
Recette de Michel Claveau (Sept-Iles)

PÂTE :

4 tasses de farine
8 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé de sel
2 c. à thé de moutarde sèche
2 c. à thé de persil
1½ tasse de lait
2/3 tasse de graisse
Mélangez les ingrédients secs, ajoutez la graisse et le lait.

PRÉPARATION AUX FRUITS DE MER :

1½ tasse d'eau
2 tasses de pommes de terre coupées en dés
1 tasse de céleri coupé en dés
1 carotte râpée
¼ tasse d'échalotes coupées finement
1 c. à thé de condiment à poisson (facultatif)
½ tasse de crème 15%
½ tasse de beurre
4 c. à soupe de fécule de maïs délayée dans l'eau
Sel et poivre au goût

Versez dans une cocotte l'eau, les pommes de terre, les fruits de mer crus, les légumes et le condiment. Cuire 10 minutes. Il est possible d'utiliser des fruits de mer déjà cuits. Dans ce cas, il s'agit de mélanger le tout après avoir cuit les légumes et le condiment pendant 10 minutes. Ajoutez le beurre et la crème. Délayez la fécule de maïs et ajoutez au contenu, épaissir et versez dans l'abaisse. Badigeonnez le bord de l'abaisse avec du lait. Roulez la seconde abaisse pour qu'elle soit la grandeur de la casserole. Roulez le rebord de la première abaisse pour en faire une couronne tout autour. Perforez le milieu pour laisser échapper la vapeur. Cuire au four à 350°F pendant 35 à 40 minutes.

SALADE CÉSAR AUX ÉPINARD ET AUX NOIX DE PIN

Recette de Michel Claveau (Sept-Iles)

3 c. à soupe de mayonnaise légère
2 c. à soupe de jus de citron frais
2 c. à thé de moutarde de Dijon
2 c. à thé de pâte d'anchois
2 gousses d'ail émincées
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre
½ c. à thé de sauce Worcestershire
3 c. à soupe d'huile d'olive
1/3 tasse de parmesan frais râpé
8 tasses de petites feuilles d'épinards
4 tranches de bacon cuit, croustillant, émietté
½ tasse de noix de pin rôties

- Dans un petit bol, fouettez la mayonnaise, le jus de citron, la moutarde, la pâte d'anchois, l'ail, le sel, le poivre et la sauce Worcestershire. Incorporez graduellement l'huile en fouettant. Ajoutez le fromage.

- Goûter et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

- Dans un grand saladier, mélangez les épinards avec le bacon et les noix de pin. Ajouter suffisamment de vinaigrette pour bien enrober.

- À noter que s'il reste de la vinaigrette, elle se conservera au réfrigérateur pendant plusieurs jours.